**OBRAZOVNI SEKTOR: Poljoprivreda , prehrana i veterina**

**KVALIFIKACIJA/ZANIMANJE: Pomoćni pekar - TES**

**RAZRED:1.**

**PREPORUKE ZA REALIZACIJU NASTAVE**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| TEMA / AKTIVNOST(broj i naziv) | ISHODI UČENJA/NASTAVNI SADRŽAJI | NASTAVNI PREDMET/I | OČEKIVANJA MEĐUPREDMETNIH TEMA |
| 1. OSNOVE ZAŠTITE NA RADU
 | * + - * navesti osnovna pravila zaštite na radu
			* navesti i predvidjeti moguće opasnosti pri radu te kako ih se može izbjeći
			* nabrojati osobna zaštitna sredstva u pekarstvu te navesti njihovu pravilnu i pravodobnu primjenu
			* opisati osnove prve pomoći pri tjelesnim ozljedama, gušenju i opeklinama
			* nabrojati osnovne profesionalne bolesti struke
			* upoznaje značaj dobrovoljnog darivanja krvi i doniranja organa
 | TEHNOLOGIJA ZANIMANJA | osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timuosr C 4.1**.** Prepoznaje i izbjegava rizične situacije u društvu i primjenjuje strategije samozaštitegoo C.4.3 Promiče kvalitetu života u zajednicizdr C.4.1.B. Procjenjuje i predviđa opasnost kojima je izložen s naglaskom na opasnosti koje su karakteristične za mladezdr C.4.2.A.Primjenjuje postupke pružanja prve pomoći pri najčešćim hitnim zdravstvenim stanjima **zdr C.4.2.B** Opisuje vodeće uzroke obolijevanja i smrtnosti i povezuje određena oboljenja s rizikom za pojavu tih bolesti. uku A.4/5 1. Učenik samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problemauku A.4/5.3. Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenjauku D.4/5.2. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoćuku C.4/5.3. Učenik iskazuje interes za različita područja, preuzima odgovornost za svoje učenje i ustraje u učenju |
| * samostalno se kretati i snalaziti u radnom prostoru
* navesti i predvidjeti moguće opasnosti koje se javljaju pri radu na radnom mjestu pomoćnog pekara
* primijeniti pravila zaštite na radu i koristiti odgovarajuća osobna zaštitna sredstva
 | STRUČNA PRAKSA |
| 1. OSNOVNI PRIBOR, POSUĐE, STROJEVI I UREĐAJI U PEKARSTVU
 | * nabrojati osnovni pribor i posuđe u pekarstvu
* navesti namjenu pojedinih pribora i posuđa u pekarstvu
* opisati pravilnu uporabu pojedinih pribora posuđa u pekarstvu
* nabrojati strojeve i uređaje u pekarstvu
* navesti namjenu pojedinih strojeva i uređaja u pekarstvu
* opisati pravilnu upotrebu pojedinih strojeva i uređaja u pekarstvu
 | TEHNOLOGIJA ZANIMANJA | osr A.5.3. Razvija svoje potencijale.osr A.5.4. Upravlja svojim obrazovnim i profesionalnim putem.osr B.5.2. Suradnički uči i radi u timu.osr B.5.3. Preuzima odgovornost za svoje ponašanje.osr C.5.1. Sigurno se ponaša u društvu i suočava s ugrožavajućim situacijama koristeći se prilagođenim strategijama samozaštite.uku C.4/5.3. Učenik iskazuje interes za različita područja, preuzima odgovornost za svoje učenje i ustraje u učenju.uku D.4/5.2.Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.zdr.B.5.1.B Odabire ponašanje sukladno pravilima i normama zajednice.zdr.C.5.1.B Analizira opasnosti iz okoline, prepoznaje rizične situacije i izbjegava ih. |
| * prepoznati i imenovati osnovni pribor i posuđe u pekarstvu
* prepoznati i imenovati strojeve i uređaje u pekarstvu
* rukovati priborom i posuđem na primjeren i siguran način
* rukovati pojedinim strojevima i uređajima na siguran način uz nadzor
 | STRUČNA PRAKSA |
| 1. HIGIJENA U PEKARSTVU
 | * objasniti važnost održavanja osobne higijene, higijene odjeće i obuće, pribora, strojeva, uređaja i prostorija za proizvodnju pekarskih proizvoda
* objasniti važnost sanitarnog pregleda
* definirati higijenu namirnica
* nabrojati namirnice biljnog porijekla i njihove prerađevine koje se upotrebljavaju u pekarstvu
* nabrojati namirnice životinjskog porijekla i njihove prerađevine koje se upotrebljavaju u pekarstvu
* razlikovati namirnice prema trajnosti
* opisati hranjive tvari u namirnicama
* objasniti važnost sprječavanja onečišćenja zraka, vode i tla
* uvidjeti višestruku korist od

 gospodarskog zbrinjavanja otpada | TEHNOLOGIJA ZANIMANJA | osr A 4.1**.** Razvija sliku o sebiosr B 4.1. Uviđa posljedice svojih i tuđih stavova / postupaka / izbora. osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timuosr B.4.3. Preuzima odgovornost za svoje ponašanjeosr C 4.1**.** Prepoznaje i izbjegava rizične situacije u društvu i primjenjuje strategije samozaštitegoo C.4.3. Promiče kvalitetu života u zajednicizdr A.4.3. Objašnjava utjecaj pravilne osobne higijene i higijene okoline na očuvanje zdravljazdr B.4.1.A Odabire primjerene odnose i komunikacijuzdr **C.4.3.A** Obrazlaže važnost odaziva na sistematske preglede i preventivne preglede u odrasloj dobi. uku A.4/5 1. Učenik samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problemauku D.4/5.2. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć**odr B.4.1.** Djeluje u skladu s načelima održivoga razvoja s ciljem zaštite prirode i okoliša.**ikt A 4. 4.** Učenik argumentirano procjenjuje utjecaj tehnologije na zdravlje i okoliš.  |
| * pravilno prati ruke
* nositi radnu odjeću prema pravilima struke
* provoditi postupke čišćenja, pranja i dezinfekcije na radnom mjestu
* pravilno rasporediti lakopokvarljive sirovine u hladnjaku
* pravilno rukovati s uređajem za hlađenje i smrzavanja sirovina
* pravilno čuvati lakopokvarljive sirovine koje se koriste u pekarstvu
* pravilno skladištiti sirovine koje nisu lako pokvarljive
* prepoznati promjene na sirovinama koje se čuvaju
* izraditi plakat : Hranjive tvari
* odlagati i razvrstavati otpadne tvari
* racionalno koristiti vodu, papir i električnu energiji tijekom izrade pekarskih proizvoda
 | STRUČNA PRAKSA |
| 1. OSNOVNE ŽITARICE I MLINSKI PROIZVODI
 | * nabrojati vrste žitarica
* opisati građu zrna pšenice
* nabrojati mlinske proizvode od pšenice, raži i kukuruza
* objasniti što označava tip brašna
* opisati podna skladišta i uvjete čuvanja
* opisati silose i uvjete čuvanja
 | TEHNOLOGIJA ZANIMANJA | **osr A 4.2**. Upravlja svojim emocijama i ponašanjem.**osr C 4.1.** Prepoznaje i izbjegava rizične situacije u društvu i primjenjuje strategije samozaštite.**odr B.4.1.** Djeluje u skladu s načelima održivoga razvoja s ciljem zaštite prirode i okoliša.**zdr B.4.1.B** Razvija tolerantan odnos prema drugima. **uku A.4/5.3.** Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja.  |
| * prepoznati vrste žitarica
* razlikovati vrste brašna prema vrstama žitarica i prema tipu brašna
* pravilno skladištiti mlinske proizvode koji se čuvaju u podnim skladištima
 | STRUČNA PRAKSA |
| 1. OSNOVNA RECEPTURA
 | * definirati pojam recepture
* objasniti važnost recepture u izradi pekarskih proizvoda
* prepoznati recepturu za osnovnu vrstu kruha i peciva
 | TEHNOLOGIJA ZANIMANJA | **osr A 4.3.** Razvija osobne potencijaleosr B.4.3. Preuzima odgovornost za svoje ponašanjegoo C.4.3. Promiče kvalitetu života u zajednicizdr A.4.2.B Prepoznaje važnost primjerene uporabe dodataka prehranizdr B.4.1.A Odabire primjerene odnose i komunikacijuuku D.4/5.2. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć**uku B.4/5.4.** Učenik samovrednuje proces učenja i svoje rezultate, procjenjuje ostvareni napredak te na temelju toga planira buduće učenje.  |
| * prepoznati formule za izračun količine sirovina izraženu u postocima ( % )
 | STRUČNA PRAKSA |
| 1. VAGANJE SIROVINA
 | * objasniti važnost vaganja sirovina
* nabrojati vrste vage
* opisati tehniku vaganja
* navesti mjerne jedinice za masu i volumen
 | TEHNOLOGIJA ZANIMANJA | osr B.4.3. Preuzima odgovornost za svoje ponašanje**zdr B.4.2.A** Procjenjuje situacije koje mogu izazvati stres i odabire primjerene načine oslobađanja od stresa. B.4.1.A Odabire primjerene odnose i komunikacijuB.4.1.B Razvije tolerantan odnos prema drugimauku A.4/5.3. Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenjauku D.4/5.2. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoćuku C.4/5.3. Učenik iskazuje interes za različita područja, preuzima odgovornost za svoje učenje i ustraje u učenju |
| * pravilno upotrijebiti pribor za vaganje sirovina( posude za vaganje, grabilica za brašno, žlica , nož )
* izvršiti uz nadzor vaganje sirovina prema zadanoj recepturi
* prepoznati eventualne nepravilnosti koje se mogu dogoditi pri vaganju
 | STRUČNA PRAKSA |
| PRIPREMA I DOZIRANJE OSNOVNIH SIROVINA  | * objasniti važnost prosijavanja i miješanja brašna
* opisati svojstva vode koja se koristi u izradi tijesta
* opisati postupak pripreme vode za izradu pekarskih proizvoda
* nabrojati vrste kvasca i opisati način pripreme
* definirati kuhinjsku sol i opisati postupak pripreme
* opisati kako doziranje soli, vode i kvasca utječe na kvalitetu tijesta , a samim tim i na kvalitetu gotovog proizvoda
 | TEHNOLOGIJA ZANIMANJA | **osr B 4.1.** Uviđa posljedice svojih i tuđih stavova / postupaka / izbora. **osr C 4.1.** Prepoznaje i izbjegava rizične situacije u društvu i primjenjuje strategije samozaštite.zdr A.4.2.B Prepoznaje važnost primjerene uporabe dodataka prehrani**Zdr B.4.1.A** Odabire primjerene odnose i komunikaciju. **Zdr B.4.2.A** Procjenjuje situacije koje mogu izazvati stres i odabire primjerene načine oslobađanja od stresa. **uku A.4/5.4.** Učenik samostalno kritički promišlja i vrednuje ideje. **uku C.4/5.2.** Učenik iskazuje pozitivna i visoka očekivanja i vjeruje u svoj uspjeh u  |
| * provjeriti rok valjanosti osnovnih sirovina prije upotrebe
* izabrati osnovne sirovine za izradu tijesta
* pravilno rukovati sitima
* miješati različite vrste brašna prema recepturi
* pripremiti vodu zadane temperature
* pripremiti kvasac
* pripremiti sol
* osnovne sirovine izvagati prema recepturi i dodati u posudu za miješanje
* prepoznati greške kod nepravilnog doziranja sirovina
 | STRUČNA PRAKSA |
| 8. PRIPREMA I DOZIRANJE DODATNIH SIROVINA | * objasniti ulogu masnoća, šećera, mlijeka , jaja, začina i poboljšivača u pekarstvu
* opisati postupak pripreme dodatnih sirovina
* opisati kako doziranje dodatnih sirovina utječe na kvalitetu tijesta , a samim tim i na kvalitetu gotovog proizvoda
 | TEHNOLOGIJA ZANIMANJA | **osr B 4.1.** Uviđa posljedice svojih i tuđih stavova / postupaka / izbora. **osr C 4.1.** Prepoznaje i izbjegava rizične situacije u društvu i primjenjuje strategije samozaštite.zdr A.4.2.B Prepoznaje važnost primjerene uporabe dodataka prehrani**Zdr B.4.1.A** Odabire primjerene odnose i komunikaciju. **Zdr B.4.2.A** Procjenjuje situacije koje mogu izazvati stres i odabire primjerene načine oslobađanja od stresa. **uku A.4/5.4.** Učenik samostalno kritički promišlja i vrednuje ideje. **uku C.4/5.2.** Učenik iskazuje pozitivna i visoka očekivanja i vjeruje u svoj uspjeh u  |
| * provjeriti rok valjanosti dodatnih sirovina prije upotrebe
* sirovine izvagati prema recepturi i dodati u posudu za miješanje
* prepoznati greške kod nepravilnog doziranja sirovina
 | STRUČNA PRAKSA |

**OBRAZOVNI SEKTOR: Poljoprivreda , prehrana i veterina**

**KVALIFIKACIJA/ZANIMANJE: Pomoćni pekar - TES**

**RAZRED: 2.**

**PREPORUKE ZA REALIZACIJU NASTAVE**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| TEMA / AKTIVNOST(broj i naziv) | ISHODI UČENJA/NASTAVNI SADRŽAJI | NASTAVNI PREDMET/I | OČEKIVANJA MEĐUPREDMETNIH TEMA |
| 1. IZRADA TIJESTA
 | * objasniti pojam miješanja tijesta
* objasniti metode izrade tijesta
* opisati direktnu i indirektnu metodu
* nabrojati miješalice za tijesto
* objasniti princip rada brzohodne miješalice
* prisjetiti se koji se procesi događaju u tijestu tijekom miješanja
 | TEHNOLOGIJA ZANIMANJA | **osr A.5.3.**: Razvija svoje potencijale.**osr A.5.4.**: Upravlja svojim obrazovnim i profesionalnim putem.**osr B.5.2.** :Suradnički uči i radi u timu.**osr B.5.3.** :Preuzima odgovornost za svoje ponašanje.**uku C.4/5.3**.: Učenik iskazuje interes za različita područja, preuzima odgovornost za svoje učenje i ustraje u učenju.**uku D.4/5.2**:.Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.**zdr.B.5.1.B**: Odabire ponašanje sukladno pravilima i normama zajednice.**zdr.C.5.1.B** :Analizira opasnosti iz okoline, prepoznaje rizične situacije i izbjegava ih. |
| * pokazati postupak miješanja tijesta – ručno i strojno
* rukovati miješalicom
* prepoznati pravilno izrađeno tijesto
* izraditi tijesto na direktan način
* izraditi tijesto indirektnom metodom
 | STRUČNA PRAKSA |
| 1. ZRENJE TIJESTA
 | * objasniti pojam alkoholnog vrenja ili fermentacije
* nabrojati procese u tijestu za vrijeme fermentacije
* opisati načine postizavanje šupljikavosti proizvoda
* opisati načine određivanja zrelosti tijesta
 | TEHNOLOGIJA ZANIMANJA | **osr A.5.3.** : Razvija svoje potencijale.**osr A.5.4.** : Upravlja svojim obrazovnim i profesionalnim putem.**uku B.4/5.1.**: Učenik samostalno određuje ciljeve učenja, odabire pristup učenju te planiranju**B.5.1.A.:** Procjenjuje važnost razvijanja i unaprjeđivanja komunikacijskih vještina i njihove primjene u svakodnevnome život**IktC.5.4.:** Učenik samostalno odgovorno upravlja prikupljenim informacijama **osr B.5.2.** : Suradnički uči i radi u timu**uku D.4/5.2.**: Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.**zdr.B.5.1.B**.: Odabire ponašanje sukladno pravilima i normama zajednice. |
| * provesti eksperiment koji objašnjava alkoholno vrenje ili fermentaciju
* pratiti zrenje tijesta u masi
* pokazati načine određivanja zrelosti tijesta na primjerima
 | STRUČNA PRAKSA |
| 1. DIJELJENJE TIJESTA
 | * nabrojiti načine dijeljenja tijesta
* objasniti način dijeljenja tijesta
* opisati dijelilicu
* prepoznati princip rada uređaja za dijeljenje tijesta
 | TEHNOLOGIJA ZANIMANJA | **osr A.5.3.** : Razvija svoje potencijale.**osr A.5.4.** : Upravlja svojim obrazovnim i profesionalnim putem.**uku B.4/5.1.**: Učenik samostalno određuje ciljeve učenja, odabire pristup učenju te planiranju**B.5.1.A.:** Procjenjuje važnost razvijanja i unaprjeđivanja komunikacijskih vještina i njihove primjene u svakodnevnome život**IktC.5.4.:** Učenik samostalno odgovorno upravlja prikupljenim informacijama **osr B.5.2.** : Suradnički uči i radi u timu**uku D.4/5.2.**: Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.**zdr.B.5.1.B**.: Odabire ponašanje sukladno pravilima i normama zajednice. |
| * pokazati postupak vaganja tijesta
* podijeliti tijesto na komade određene mase
* provjeriti masu podijeljenih komada tijesta
* prepoznati uređaje za dijeljenje tijesta
 | STRUČNA PRAKSA |
| 1. OKRUGLO OBLIKO-VANJE TIJESTA
 | * nabrojiti načine okruglog oblikovanja tijesta
* objasniti način okruglog oblikovanja tijesta
* opisati stroj za okruglo oblikovanje
 | TEHNOLOGIJA ZANIMANJA | **osr A.5.3.** : Razvija svoje potencijale.**osr A.5.4.** : Upravlja svojim obrazovnim i profesionalnim putem.**uku B.4/5.1.**: Učenik samostalno određuje ciljeve učenja, odabire pristup učenju te planiranju**B.5.1.A.:** Procjenjuje važnost razvijanja i unaprjeđivanja komunikacijskih vještina i njihove primjene u svakodnevnome život**IktC.5.4.:** Učenik samostalno odgovorno upravlja prikupljenim informacijama **osr B.5.2.** : Suradnički uči i radi u timu**osr C.5.1.**: Sigurno se ponaša u društvu i suočava s ugrožavajućim situacijama koristeći se prilagođenim strategijama samozaštite.**uku D.4/5.2.**: Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.**zdr.B.5.1.B**.: Odabire ponašanje sukladno pravilima i normama zajednice. |
| * pokazati postupak okruglog oblikovanja tijesta
* prepoznati uređaj za okruglo oblikovanje tijesta
* prepoznati princip rada uređaja za okruglo oblikovanje tijesta
 | STRUČNA PRAKSA |
| 1. MEĐUODMA-RANJE TIJESTA
 | * opisati intermedijarnu fermentaciju ili međuodmaranje tijesta
* ispričati zašto se provodi intermedijarna fermentacija ili međuodmaranje tijesta
 | TEHNOLOGIJA ZANIMANJA | **osr A.5.3.** : Razvija svoje potencijale.**osr A.5.4.** : Upravlja svojim obrazovnim i profesionalnim putem.**uku B.4/5.1.**: Učenik samostalno određuje ciljeve učenja, odabire pristup učenju te planiranju**B.5.1.A.:** Procjenjuje važnost razvijanja i unaprjeđivanja komunikacijskih vještina i njihove primjene u svakodnevnome život**IktC.5.4.:** Učenik samostalno odgovorno upravlja prikupljenim informacijama **osr B.5.2.** : Suradnički uči i radi u timu**uku D.4/5.2.**: Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.**zdr.B.5.1.B**.: Odabire ponašanje sukladno pravilima i normama zajednice. |
| * prepoznati uređaj koji se koriste za intermedijarnu fermentaciju ili međuodmaranje tijesta
* protumačiti provođenje intermedijarnu fermentaciju ili međuodmaranje tijesta
 | STRUČNA PRAKSA |
| 1. ZAVRŠNO OBLIKOVANJE TIJESTA
 | * objasniti kako se provodi završno oblikovanje tijesta
 | TEHNOLOGIJA ZANIMANJA | **osr A.5.3.** : Razvija svoje potencijale.**osr A.5.4.** : Upravlja svojim obrazovnim i profesionalnim putem.**uku B.4/5.1.**: Učenik samostalno određuje ciljeve učenja, odabire pristup učenju te planiranju**B.5.1.A.:** Procjenjuje važnost razvijanja i unaprjeđivanja komunikacijskih vještina i njihove primjene u svakodnevnome život**IktC.5.4.:** Učenik samostalno odgovorno upravlja prikupljenim informacijama **osr B.5.2.** : Suradnički uči i radi u timu**uku D.4/5.2.**: Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.**zdr.B.5.1.B**.: Odabire ponašanje sukladno pravilima i normama zajednice. |
| * završno oblikovati komade tijesta
* staviti završno oblikovane komade tijesta na završnu fermentaciju
* prepoznati greške pri završnom oblikovanju tijesta
 | STRUČNA PRAKSA |
| 1. ZAVRŠNA FERMEN-TACIJA
 | * opisati naknadnu i završnu fermentaciju
* prepoznati princip rada komora za završnu fermentaciju
* nabrojati uređaje za mjerenje temperature i vlage
 | TEHNOLOGIJA ZANIMANJA | **osr A.5.3.** : Razvija svoje potencijale.**osr A.5.4.** : Upravlja svojim obrazovnim i profesionalnim putem.**uku B.4/5.1.**: Učenik samostalno određuje ciljeve učenja, odabire pristup učenju te planiranju**B.5.1.A.:** Procjenjuje važnost razvijanja i unaprjeđivanja komunikacijskih vještina i njihove primjene u svakodnevnome život**IktC.5.4.:** Učenik samostalno odgovorno upravlja prikupljenim informacijama **osr B.5.2.** : Suradnički uči i radi u timu**uku D.4/5.2.**: Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.**zdr.B.5.1.B**.: Odabire ponašanje sukladno pravilima i normama zajednice. |
| * provesti završnu fermentaciju
* prepoznati uređaje na kojima se provodi završna fermentacija
* pokazati načine određivanja zrelosti tijesta na primjerima
* na primjerima prepoznati greške pri završnoj fermentaciji
* objasniti uzroke grešaka pri završnoj fermentaciji
 | STRUČNA PRAKSA |
| 1. PEČENJE KOMADA TIJESTA
 | * nabrojiti procese koji se događaju pri pečenju
* objasniti što su gubici pri pečenju
* objasniti kako se mijenja volumen proizvoda
* prepoznati vrste peći u pekarskoj industriji
* objasniti postupak hlađenja kruha i peciva
* opisati postupak starenja kruha
* opisati postupak pakiranja kruha
* nabrojati ambalažu koja se koristi za pakiranje pekarskih proizvoda
* opisati transport kruha i peciva
 | TEHNOLOGIJA ZANIMANJA | **osr A.5.3.** : Razvija svoje potencijale.**osr A.5.4.** : Upravlja svojim obrazovnim i profesionalnim putem.**uku B.4/5.1.**: Učenik samostalno određuje ciljeve učenja, odabire pristup učenju te planiranju**B.5.1.A.:** Procjenjuje važnost razvijanja i unaprjeđivanja komunikacijskih vještina i njihove primjene u svakodnevnome život**IktC.5.4.:** Učenik samostalno odgovorno upravlja prikupljenim informacijama **osr B.5.2.** : Suradnički uči i radi u timu**osr C.5.1.**: Sigurno se ponaša u društvu i suočava s ugrožavajućim situacijama koristeći se prilagođenim strategijama samozaštite.**uku D.4/5.2.**: Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.**zdr.B.5.1.B**.: Odabire ponašanje sukladno pravilima i normama zajednice. |
| * pokazati načine kako se pripremaju komadi tijesta za pečenje
* prepoznati na primjerima greške pri pečenju
* objasniti kako nastaju greške na proizvodima prilikom pečenja
* pokazati kako se kruh pravilno hladi
* izvesti pravilno pakiranje kruha u ambalažu
 | STRUČNA PRAKSA |

**OBRAZOVNI SEKTOR: Poljoprivreda , veterina i prehrana**

**KVALIFIKACIJA/ZANIMANJE: POMOĆNI PEKAR – TES**

**RAZRED: 3**

**PREPORUKE ZA REALIZACIJU NASTAVE**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| TEMA / AKTIVNOST(broj i naziv )  | ISHODI UČENJA/NASTAVNI SADRŽAJI | NASTAVNI PREDMET/I | OČEKIVANJA MEĐUPREDMETNIH TEMA |
| 1. **KAKVOĆA PROIZVODA**
 | * objasniti postupak provođenja kemijske , bakteriološke i organoleptičke analize
* pročitati upute za ocjenjivanje kruha i peciva
* komentirati postupak ocjenjivanja kruha i peciva
 | **TEHNOLOGIJA ZANIMANJA** | **uku A.4/5.1** Učenik samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema**uku D.4/5.2**. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.**ikt A 4. 2**. Učenik se koristi društvenim mrežama i mrežnim programima uz upravljanje različitim postavkama funkcionalnosti.**osr B 4.2**. Suradnički uči i radi u timu**zdr.B.5.1.B** Odabire ponašanje sukladno pravilima i normama zajednice.**zdr.C.5.1.B** Analizira opasnosti iz okoline, prepoznaje rizične situacije i izbjegava ih |
| * izraditi kruh i pecivo za ocjenjivanje
* ocijeniti izrađeni kruha prema tablicama za bodovanje kruha
* ocijeniti izrađena peciva prema tablicama za bodovanje peciva
 | **STRUČNA PRAKSA** |
| 1. **OSNOVNE VRSTE KRUHA**
 | • nabrojati vrste pekarskih proizvoda prema Pravilniku* navesti osnovne vrste pšeničnog kruha
* opisati tehnološki postupak izrade pšeničnog kruha
* nabrojati osnovne vrste raženog kruha
* opisati tehnološki postupak izrade raženog kruha
* nabrojati osnovne vrste kukuruznog kruha
* opisati tehnološki postupak izrade kukuruznog kruha
 | **TEHNOLOGIJA ZANIMANJA** | **uku A.4/5.1** Učenik samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema**uku D.4/5.2**. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.**ikt A 4. 2**. Učenik se koristi društvenim mrežama i mrežnim programima uz upravljanje različitim postavkama funkcionalnosti.**osr B 4.2**. Suradnički uči i radi u timu**zdr.B.5.1.B** Odabire ponašanje sukladno pravilima i normama zajednice.**zdr.C.5.1.B** Analizira opasnosti iz okoline, prepoznaje rizične situacije i izbjegava ih |
| • prepoznati recepturu za pšenični , raženi i kukuruzni kruh * pripremiti sirovine za izradu pšeničnog , raženog i kukuruznog kruha
* pokazati tehnološki postupak izrade pšeničnog , raženog i kukuruznog kruha
 | **STRUČNA PRAKSA** |
| 1. **OSNOVNE VRSTE PECIVA**
 | • navesti što su peciva i kako smo ih podijelili* objasniti tehnološki postupak izrade osnovnih vrsta peciva : kajzerica, žemlja, slanci – klipića , kifli i pereca
 | **TEHNOLOGIJA ZANIMANJA** | **uku A.4/5.1** Učenik samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema**uku D.4/5.2**. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.**ikt A 4. 2**. Učenik se koristi društvenim mrežama i mrežnim programima uz upravljanje različitim postavkama funkcionalnosti.**osr B 4.2**. Suradnički uči i radi u timu**zdr.B.5.1.B** Odabire ponašanje sukladno pravilima i normama zajednice.**zdr.C.5.1.B** Analizira opasnosti iz okoline, prepoznaje rizične situacije i izbjegava ih |
| * prepoznati recepturu za osnovne vrsta peciva : kajzerica, žemlji, slanci – klipića , kifli i pereca
* pripremiti sirovine za izradu za osnovnih vrsta peciva
* pokazati tehnološki postupak izrade

osnovnih vrsta peciva | **STRUČNA PRAKSA** |
| 1. **POSEBNE VRSTE PECIVA**
 | * objasniti što su peciva posebnih vrsta
* opisati sirovine za peciva posebnih vrsta
* objasniti tehnološki postupak izrade lable, pužića, nadjevenog peciva i putar štangica
* prepoznati recepturu za peciva posebnih i drugih vrsta : lable , pužića, nadjevenog peciva i putar štangica
* pripremiti sirovine za izradu posebnih vrsta peciva : lable , pužića, nadjevenog peciva i putar štangica
* pokazati tehnološki postupak izrade: lable , pužića , nadjevenog peciva i putar štangica

  | **TEHNOLOGIJA ZANIMANJA****STRUČNA PRAKSA** | **uku A.4/5.1** Učenik samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema**uku D.4/5.2**. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.**ikt A 4. 2**. Učenik se koristi društvenim mrežama i mrežnim programima uz upravljanje različitim postavkama funkcionalnosti.**osr B 4.2**. Suradnički uči i radi u timu**zdr.B.5.1.B** Odabire ponašanje sukladno pravilima i normama zajednice.**zdr.C.5.1.B** Analizira opasnosti iz okoline, prepoznaje rizične situacije i izbjegava ih |
| 1. **POSEBNE VRSTE KRUHA**
 | * objasniti što podrazumijevamo pod posebne vrste kruha
* opisati sirovine za kruh posebnih vrsta
* opisati postupak izrade posebnih vrsta kruha : tosta , francuskog kruha, pogače , lepinja , mliječnog kruha , masnog kruha i kruha sa zobenim pahuljicama
* objasniti postupak proizvodnje kruha posebnog oblika , kruha u košarici , kruha u kalupu i dvopeka
 | **TEHNOLOGIJA ZANIMANJA** | **uku A.4/5.1** Učenik samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema**uku D.4/5.2**. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.**ikt A 4. 2**. Učenik se koristi društvenim mrežama i mrežnim programima uz upravljanje različitim postavkama funkcionalnosti.**osr B 4.2**. Suradnički uči i radi u timu**zdr.B.5.1.B** Odabire ponašanje sukladno pravilima i normama zajednice.**zdr.C.5.1.B** Analizira opasnosti iz okoline, prepoznaje rizične situacije i izbjegava ih |
| * prepoznati recepturu za izradu posebnih vrsta kruha : tosta , francuskog kruha, pogače , lepinja , mliječnog kruha , masnog kruha i kruha sa zobenim pahuljicama
* pripremiti sirovine za izradu posebnih vrsta kruha : tosta , francuskog kruha, pogače , lepinja , mliječnog kruha , masnog kruha i kruha sa zobenim pahuljicama
* pokazati tehnološki postupak izrade: tosta , francuskog kruha, pogače , lepinja , mliječnog kruha , masnog kruha i kruha sa zobenim pahuljicama
 | **STRUČNA PRAKSA** |
| 1. **PROIZVODNJA DRUGIH PEKARSKIH PROIZVODA I KOLAČA**
 | * Navesti što podrazumijevamo pod druge pekarske proizvode i kolače
* objasniti što je dizano tijesto
* opisati postupak izrade proizvoda od dizanog tijesta
* nabrojati vrste lisnatog tijesta
* opisati postupke izrade proizvoda od lisnatog tijesta
* objasniti postupak izrade vučenog tijesta i proizvoda od vučenog tijesta
* opisati postupak izrade biskvitnog tijesta i prhkog tijesta
* objasniti tehnološki postupak izrade pizze
 | **TEHNOLOGIJA ZANIMANJA** | **uku A.4/5.1** Učenik samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema**uku D.4/5.2**. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.**ikt A 4. 2**. Učenik se koristi društvenim mrežama i mrežnim programima uz upravljanje različitim postavkama funkcionalnosti.**osr B 4.2**. Suradnički uči i radi u timu**zdr.B.5.1.B** Odabire ponašanje sukladno pravilima i normama zajednice.**zdr.C.5.1.B** Analizira opasnosti iz okoline, prepoznaje rizične situacije i izbjegava ih |
| * prepoznati recepturu za izradu orehnjače , lisnatog tijesta i croassana, savijače , bureka , torte , pite , pizze
* pripremiti sirovine za izradu orehnjače, lisnatog tijesta i croassana, savijače , bureka , torte , pite , pizze
* pokazati tehnološki postupak izrade: orehnjače , lisnatog tijesta i croassana, savijače , bureka , torte , pite , pizze
 | **STRUČNA PRAKSA** |
| 1. **IZRADA TJESTENINE**
 | * navesti pojam tjestenine i kako smo podijelili tjesteninu
* opisati postupak proizvodnje sušene tjestenine
* objasniti proizvodnju punjene tjestenine
 | **TEHNOLOGIJA ZANIMANJA** | **uku A.4/5.1** Učenik samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema**uku D.4/5.2**. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.**ikt A 4. 2**. Učenik se koristi društvenim mrežama i mrežnim programima uz upravljanje različitim postavkama funkcionalnosti.**osr B 4.2**. Suradnički uči i radi u timu**zdr.B.5.1.B** Odabire ponašanje sukladno pravilima i normama zajednice.**zdr.C.5.1.B** Analizira opasnosti iz okoline, prepoznaje rizične situacije i izbjegava ih |
| * prepoznati recepturu za tjesteninu
* pripremiti sirovine za izradu tjestenine
* pokazati tehnološki postupak izrade kratke i duge tjestenine
* pokazati tehnološki postupak izrade tjestenine s dodacima
 | **STRUČNA PRAKSA** |